

# Mediterran gefüllter Lammgigot



## Zubereitung

8–10 Personen

*Für Saucen empfiehlt sich sehr sparsam gesalzene beziehungsweise schwach dosierte Bouillon. Durch das Einkochen konzentriert sich nämlich nicht nur das Aroma, sondern auch der Salzgehalt einer Sauce. Enthält eine Sauce zusätzlich pikante Zutaten wie Dörrtomaten, Oliven, Kapern usw., schmeckt sie schnell versalzen.*

## Zutaten

1 Knoblauchzehe  
1 Bund Thymian  
1 Bund Rosmarin  
50 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt; abgetropft  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
1 Lammgigot, entbeint; ca. 2 kg schwer  
Salz  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 dl Rindsfond, ersatzweise schwach dosierte  
Rindsbouillon

## Sauce

2 Schalotten, gross  
1 Teelöffel Butter, (1)  
50 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt; abgetropft  
2.5 dl Madeira  
1 dl Rotwein  
2 dl Rindsfond, ersatzweise schwach dosierte  
Rindsbouillon  
75 g Butter, kalt, (2)  
2 Tropfen Zitronensaft, nach Belieben

1 Den Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Hälfte davon fein hacken, den Rest beiseitestellen.

2 Die Dörrtomaten fein hacken. In einer Schüssel mit dem Knoblauch und den gehackten Kräutern mischen und kräftig mit Pfeffer würzen.

3 Die Kräutermasse auf der Innenseite des entbeinten Gigots verteilen. Diesen satt aufrollen und mit Küchenschnur binden. Rundum mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Boden des Bräters mit den beiseitegestellten Kräutern belegen und den Gigot mit der Nahtseite nach unten darauflegen. Mit dem Olivenöl bepinseln.

4 Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

5 Den Gigot im 230 Grad heissen Ofen im oberen Drittel 25 Minuten anbraten.

6 Die Hitze auf 175 Grad reduzieren und den Bräter in die Mitte des Ofens schieben. Den Fond oder die Bouillon dazugießen. Den Gigot 60 Minuten braten, dabei 2- bis 3-mal mit dem Fleischjus beträufeln. Danach sollte er eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht haben (mit einem Fleischthermometer prüfen).

7 Inzwischen für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken.

8 In einer kleinen Pfanne die Butter (1) schmelzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Dann die Dörrtomaten beifügen und mit dem Madeira sowie dem Rotwein ablöschen. Zur Hälfte einkochen lassen. Den Fond oder die Bouillon dazugießen und alles auf etwa 2 dl einkochen lassen.

9 Nach Ablauf der Garzeit die Ofenhitze auf 80 Grad schalten und den Ofen 5 Minuten öffnen. Anschliessend den Gigot im geschlossenen Ofen bei 80 Grad 20 Minuten nachziehen lassen.

10 Kurz vor dem Servieren die Sauce aufkochen, den Bratenjus des Gigots beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Anschliessend die Butter (2) in Stücken beifügen und ebenfalls mit dem Stabmixer unter die Sauce mischen. Wenn nötig mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

11 Den Gigot in dünne Scheiben aufschneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sofort servieren.